

VILLAZZO



CREATIVE THAI & INTERNATIONAL CUISINE ON *HUA HIN BEACH.*

Featuring fresh, lively flavours,
local and imported ingredients
and gorgeous sunsets by the sea.



Villazzo

Welcome to seaside dining at Villazzo, featuring creative Thai and International cuisine. Enjoy beautifully presented dishes and enticing flavours in our architecturally unique sunken-in lounge and dining nooks, which blend the best of seaside and garden dining. Guests can enjoy an a la carte breakfast, all-day healthy bites and indulgent lunch and dinner menus accompanied by an outstanding wine list.

A perfect spot to enjoy a romantic evening and gatherings with friends and family. Villazzo was named **Best Restaurant 2019-2020 by Thailand Tatler**, the country's leading luxury lifestyle magazine.



OUR CHEF

Chef Chitsanupong Sangkiew

Executive Chef at V Villas Hua Hin – MGallery Hotel Collection

Chef Chitsanupong, affectionately known as “**Chef Pu**” has been immersed in Villazzo’s culinary program for over 13 years. A classic journey of hard work and perseverance, Chef Pu worked his way up beginning first as a Sous Chef, Chef de Partie and eventually Executive Chef in 2019, he brings tremendous energy and imagination, to his impeccably well-balanced eastern, western and fusion dishes.

Chef Pu’s extensive experience includes working alongside Michelin star chefs, as well as spearheading stellar gastronomy events at Villazzo. Chef Pu and his team welcome you and wish you ***Bon Appetit!***



Taste of Japan 
เทสต์ ออฟ เจแปน



Salmon Chae Num Pla
แซลมอนแช่น้ำปลา




Kai Hor Bai Toey
ไก่ห่อใบเตย



Satay (Moo/Gai)
สะตือ: (หมู/ไก่)


Starter อาหารเรียกน้ำย่อย

Kai Hor Bai Toey ไก่ห่อใบเตย  **390**
Chicken thigh steamed in pandan leaves
Served with sweet soy sauce

Satay (Moo/Gai) สะตือ: (หมู/ไก่)  **390**
Pork or chicken satay
Served with garlic bread and peanut sauce

Gai Thod Num Pla ไก่ทอดน้ำปลา **390**
Deep-fried chicken wings marinated
in fish sauce & citrus leaves

Thod Mun Goong ทอดมันกุ้ง **390**
Deep-fried golden shrimp cake with plum sauce

Salmon Chae Num Pla แซลมอนแช่น้ำปลา  **600**
Marinated raw salmon in fish sauce with Chinese bitter gourd

Taste of Japan เทสต์ ออฟ เจแปน  **890**
Fresh salmon & tuna sashimi

Yum Rib Eye
ยำริบอาย



Yum Som O 🌸 🌀
ยำส้มโอ



Yum & Tum ยำและส้มตำ 🌶️

- Som Tum Poo Nim** ส้มตำปูม้า 430
Green papaya salad, with crispy soft shell crab
- Villazzo Som Tum** ส้มตำสดลิ้นจี่ 🍌 430
Fresh young coconut, shrimp & salad
- Lab Moo or Lab Gai** ลาบหมู หรือ ไก่ 430
Minced pork or chicken with red shallots, ground roasted rice, chili with Thai herb
- Yum Woon Sen Talay** ยำวุ้นเส้นทะเล 490
Spicy seafood with glass noodles, onion, tomato & herb salad
- Lab Salmon Thod Kamin** ลาบแซลมอนทอดขมิ้น 600
Turmeric crispy salmon fillet spicy salad
- Yum Rib Eye** ยำริบอาย 650
Spicy Australian beef salad, onion, tomato, fresh mint, grape
- Yum Som O** ยำส้มโอ 🍊🥥 730
Grilled Hokkaido scallop & spicy pomelo salad



Salad สลัด

- Crispy Toast & Avocado Salad** 🥖🥑 390
สลัดโอ๊ตคาโด้ เสิร์ฟพร้อมขนมปังกรอบ
Homemade whole grain toast, avocado guacamole, boiled egg, cherry tomatoes, feta cheese, grilled avocado, sprinkle of Chia seed
- Hua Hin Crab Meat Salad** สลัดเนื้อปูหัวหิน 🦀🥥 520
Local crab meat on top avocado & tomato miso vinaigrette
- Villazzo Caesar Salad** สลัดซีซาร์สดลิ้นจี่ 520
Organic romaine cos, grilled tiger prawn, crispy bacon & egg onsen
- Italian Creamy Burrata** สลัดครีมมีบุราต้าสดลิ้นจี่ 520
Prosciutto di Parma and sweet melon, rocket, balsamic dressing
- Smoked Salmon Salad** สลัดแซลมอนรมควัน 🐟 470
Smoked salmon, sliced avocado, poached egg, cherry tomatoes and sprinkle of mixed seed passion fruit dressing
- Hokkaido Scallop Salad** สลัดหอยเชลล์ออกโทโด 🍌🥥 820
Pan sears Hokkaido scallop, organic garden salad & sesame cream dressing





Truffle Mushroom Cream Soup 
ซูปครีมเห็ดทรัฟเฟิล

Lobster Bisque Soup
ซูปลิบสเตอร์บิสก์

Soup ซุป

Tom Jued ต้มจืด

Clear soup with minced pork, soft tofu and Japanese seaweed

280

Tom Kha Gai ต้มข่าไก่

Chicken in coconut milk with galangal and young coconut soup

280

Tom Som Pla ต้มส้มปลา

Traditional hot & sour tamarind soup with sea bass

350

Tom Yum Goong ต้มยำกุ้ง

Thai tradition spicy king prawn soup with lemongrass and mushroom

550

Corn Soup ซุปข้าวโพด

Royal Project sweet corn cream soup with crab meat

350



Tom Som Pla
ต้มส้มปลา

Truffle Mushroom Cream Soup

Wild mushroom cappuccino tossed with truffle oil

350

Lobster Bisque Soup

Lobster bisque with butter poached rock lobster

350



Gaeng Cha Ploo Poo
แกงชะพลู

Curry แกง

Gaeng Panaeng แกงพะเนียง

Panaeng curry with beef, pork or chicken

Beef 450

Chicken or pork 320

Gaeng Phed Ped Yang แกงเผ็ดเป็ดย่าง

Roasted duck in red curry & local eggplants, pineapple, lychee, grape, basil leaves

450

Gaeng Cha Ploo Poo แกงใบชะพลู

Yellow curry crab meat, crispy soft shell crab, herbal betel leaves

850

Chu Chee Pla Salmon จูชีปลาแซลมอน

Norwegian salmon fillet in red curry cream sauce

650

Gaeng Kiew Wan Pla Hi Ma แกงเขียวหวานปลาหิมะ

Snow fish green curry, local eggplants, finger root, basil leaves

950



Chu Chee Pla Salmon
จูชีปลาแซลมอน



Chef recommendation



Inspired by her



Vegetarian



Spicy



Nut


All prices are subject to 7% government tax and 10% service charge

Feel free to inform us, if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.



Rad Na Mee Yok
ราดหน้ามีหอย



Khao Pad Kiew Wan Gai 
ข้าวผัดเคี้ยวหวานไก่



Single Dish อาหารจานเดียว

Khao Pad Kiew Wan Gai ข้าวผัดเขียวหวานไก่ 🌶️ 320
Stir-fried rice with green curry chicken chinese sausage, salted egg

Pad Kapraow Neua Gaem Tun พัดกะเพราเนื้อแก้มตุ๋น 🌶️ 450
Stir-fried braised beef cheek with chili and holy basil with fried egg jasmine rice

Kuay Tiew Pad See-Eiw ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊ว Seafood or beef 390
Stir-fried noodles, soya sauce and kale with pork or beef, or chicken, or seafood Pork or chicken 320

Rad Na Mee Yok ราดหน้าหมีหยก Seafood or beef 390
Stir-fried noodles with kale and seafood, beef, Pork or chicken 320
minced pork or chicken in brown sauce

Khao Pad ข้าวผัด Crab meat or shrimp 390
Stir-fried rice with crab, prawn, pork or chicken, topped with fried egg Pork or chicken 320

Pad Kapraow พัดกะเพรา 🌶️ Seafood or beef 390
Stir-fried seafood, beef, minced pork or chicken, with chili and holy basil Minced pork or chicken 320
with fried egg and jasmine rice

Pad Thai Goong พัดไทยกุ้ง 450
Pad Thai noodles with tiger prawns



Chef recommendation



Inspired by her



Vegetarian



Spicy






Nut

All prices are subject to 7% government tax and 10% service charge

Feel free to inform us, if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.



Goong Sauce Ma Kham 
กุ้งพาดซอสมะขาม

Pla Hi Ma Sam Rod  
ปลาหิ้มสามรส



Family Dish เมนูอาหารครอบครัว

Pad Phak Ruam พัดผักรวม 🌱 350
Stir-fried mixed vegetable with oyster sauce

Khao Pad Sub Pha Rod ข้าวผัดสับประสม 390
Pineapple fried rice with shrimp, chicken, raisin, cashew nut, dried shredded pork

Gai Pad Med Mamuang ไก่ผัดเม็ดมะม่วง 390
Stir-fried chicken with cashew nuts

Goong Sauce Ma Kham กุ้งผัดซอสมะขาม 🍋 850
Stir-fried tiger prawn with roasted cashew nuts & special homemade tamarind sauce

Goong Pad Prik Thai Dum กุ้งผัดพริกไทยดำ 🌶️ 550
Stir-fried tiger prawn with pepper corn sauce

Pad Kapraow Neua Gaem Tun 🌶️ 550
ผัดกะเพราเนื้อแก้มตุ๋น
Stir-fried braised beef cheek with chili and holy basil

Khai Jiew ไข่เจียว	Crab meat	550
Thai omelet with crab meat,	Minced shrimp	420
minced prawn or minced pork	Minced pork	250

Pla Muk Pad Kai Kem ปลาหมึกผัดไข่เค็ม 580
Stir-fried squid with salt egg, shallots and celery

Pad Char Talay พัดฉ่าทะเล 🌶️ 580
Stir-fried spicy seafood with Thai herbs

Pla Gapong Nueng See – Eiw ปลากระพงนึ่งซีอิ้ว 650
Steamed sea bass in soy sauce, ginger, celery

Pla Gapong Nueng Ma – Nao ปลากระพงนึ่งมะนาว 🌶️ 650
Steamed seabass in spicy lime sauce

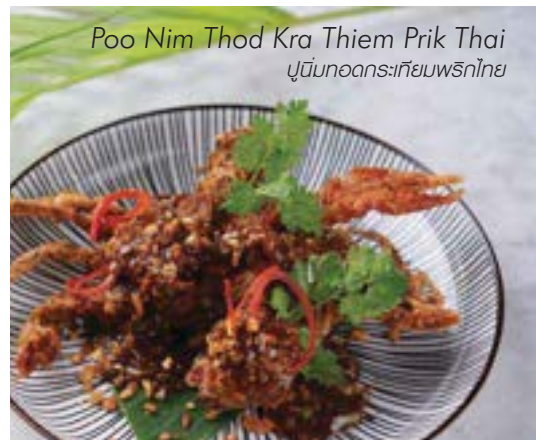
Pla Gapong Thod Nam Pla ปลากระพงทอดน้ำปลา 650
Marinated sea bass fried with fish sauce mango salad & spicy deep sauce

Poo Nim Thod Kra Thiem Prik Thai 🌶️ 750
ปูนิ่มทอดกระเทียมพริกไทย
Stir-fried soft shell crab with garlic and pepper sauce

Pla Hi Ma Sam Rod ปลาหิมะสามรส 🍋🌶️ 990
Crispy snow fish served with spicy sweet & sour sauce



Pad Char Talay
พัดฉ่าทะเล



Poo Nim Thod Kra Thiem Prik Thai
ปูนิ่มทอดกระเทียมพริกไทย



Calamari
คาลามารี

Snack ของทานเล่น

Onion Rings หัวหอมทอด Deep-fried onion ring with spicy mayo dip	190
Classic Bruschetta บรูสเก็ตต์ตำสไลด์คลาสสิก Tomato, garlic, basil, Garna Padano cheese	190
Truffle Fries เฟรนช์ฟรายส์ราสเคล็ดทรัฟเฟิล Deep-fried fries with truffle oil grated truffle	250
Chicken Nuggets นกเก็ตไก่ Homemade chicken nuggets & BBQ sauce	280
Fish and Chips ฟิชแอนด์ชิปส์ Crispy sea bass with french fries and tatar sauce	390
Calamari คาลามารี Crispy deep-fried calamari, homemade cocktail sauce & twister fried potatoes	380



Chicken Nuggets
นกเก็ตไก่



Fish and Chips
ฟิชแอนด์ชิปส์

Baked & Buns เบอ์เกอร์ และ แซนวิช

750

Wagyu Burger เบอ์เกอร์เนื้อวากิว

Wagyu beef burger, cucumber, tomato, green salad, fried egg, cheddar cheese, potato wedges & kapraow sauce

Lamb Burger เบอ์เกอร์เนื้อแกะ 🌶️

Tender lamb hash in massaman curry with pickle & crispy shallot in homemade sesame burger bun

Chorizo Pork Burger เบอ์เกอร์โชริโซหมู

Chorizo burger with curly fries, bacon, cheese, fried egg (homemade pork burger with chunks of chorizo)

V Villa Club Sandwich วี วิลล่า คลับแซนวิช 🍷

Homemade toast, fried egg, bacon ham, avocado, Cajun chicken breast, cheddar cheese & truffle fries

Executive Chef Pu Sandwich แชนวิชพิเศษโตลด์เฟวู

Ham & cheese truffle spread, caramelized onion & french fries



Lamb Burger
เบอ์เกอร์เนื้อแกะ



Executive Chef Pu Sandwich 🍷
แซนวิชพิเศษโตลด์เฟวู

Wagyu Burger
เบอ์เกอร์เนื้อวากิว

Beef Sandwich แชนวิชเนื้อ

Open face rib eye sandwich, onions, mixed veggie salad and béarnaise sauce

Smoked Salmon Sandwich แชนวิชแซลมอนรมควัน 🌸

Open smoked salmon sandwich, grilled ciabatta, avocado, shallot, boiled egg & dill cream



Chorizo Pork Burger
เบอ์เกอร์โชริโซหมู

Pizza พืช

750

Veggie Pizza พืชผัก 🌱

Imported peeled tomato sauce, mushroom, capsicum, spinach, pineapple, broccoli

Margherita มارجิรตา

Imported peeled tomato sauce, mozzarella cheese, slice tomato and fresh basil

Hawaii ฮาวายียน

Imported peeled tomato sauce, mozzarella cheese, pineapple, ham

Frutti Di Mare ฟรุตตี ดี มาร์

Imported peeled tomato sauce, mozzarella cheese, assorted seafood, capsicum, fresh parsley

Prosciutto Di Parma E Burrata โปรชีวโต ดี พาร์มา และบูรราตา 🍷

Imported peeled tomato sauce, mozzarella cheese, rocket, parma ham, burrata cheese



Prosciutto Di Parma E Burrata
โปรชีวโต ดี พาร์มา และบูรราตา



Chef recommendation



Inspired by her



Vegetarian



Spicy



Nut

All prices are subject to 7% government tax and 10% service charge

Feel free to inform us, if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.

Lobster Spaghetti
สปาเกตตีล็อบสเตอร์



Chilled Chiang Mai Garlic Sausage Pasta
พาสต้าไส้อั่วเชียงใหม่พริกแห้ง



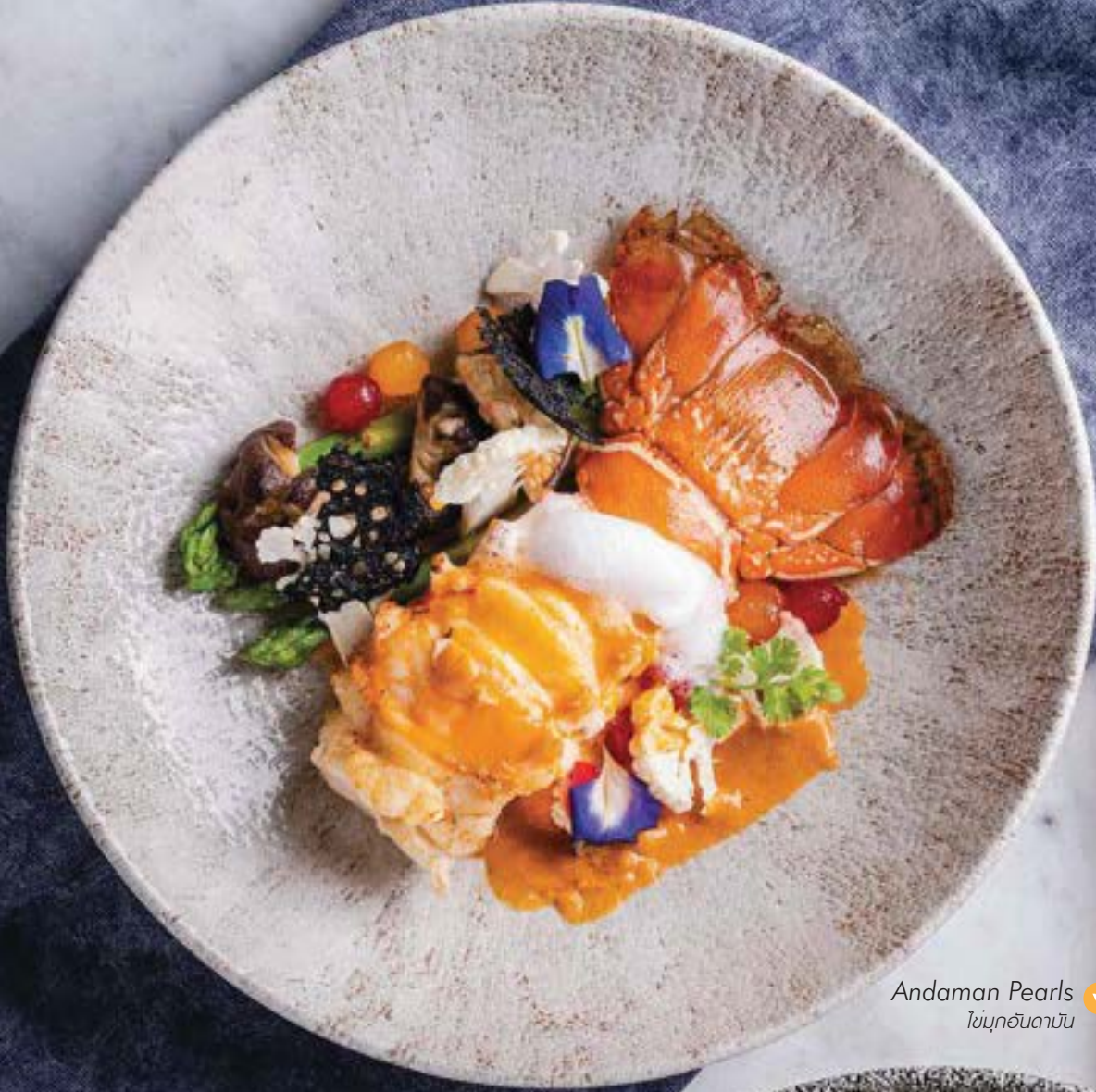
Scallop Spaghetti
สปาเกตตีหอยเชลล์


Pasta พาสตา

Fettuccine Pink Sauce เฟตตุดชีเนซอสมะเขือเทศ 🌿 Fettuccine pasta with dried porcini mushroom and tomato cream sauce	390
Chilled Chiang Mai Garlic Sausage Pasta 🍷🌶️🥜 พาสตาพิลลิวเชียงใหม่และพริกแห้ง Angle hair pasta stir-fried with garlic chili & dried chili with Chiang Mai sausage	390
Penne Carbonara เพนเนคาโบนาร่า Penne, carbonara sauce, ham and egg onsen crispy bacon	390
Spaghetti Khee Mao Seafood สปาเกตตีผัดซีเมากะเล 🌶️ Thai style stir fried spicy spaghetti with Thai herbs, prawns, squid and mussels	450
Scallop Spaghetti สปาเกตตีหอยแครง 🌶️ Spaghetti with scallop in XO sauce	750
Lobster Spaghetti สปาเกตตีล็อบสเตอร์ 🍷🌶️ Black ink spaghetti with lobster, onsen egg and tom yum sauce	1,350



Spaghetti Khee Mao Seafood
สปาเกตตีผัดซีเมากะเล



Andaman Pearls 
ไข่มุกอันดามัน



Massaman Lamb Shank
แกงมัสมั่นขาแกะ






Main Course อาหารจานหลัก

Slow Cooked Organic Chicken Breast ไก่อร์แกนิกคอบ 620
Sautéed winter vegetables, homemade mashed potatoes & chicken jus


Pan Seared Snow Fish ปลาหิมะซอสวาอุเต 990
Baby spinach & carrot, pumpkin puree and veloute sauce

Pan Seared Salmon แซลมอนซอสครีมผักชีลาว 760
Pan seared Norway salmon filet
Served with seasonal vegetables and salted egg dill cream sauce

Hokkaido Scallop Green Curry เขียวหวานหอยเชลล์ออกโทโด 850
Pan seared scallops, cauliflower puree, and green curry emulsion

Massaman Lamb Shank แกงมัสมั่นขาแกะ    850
Slow cooked leg of lamb, massaman curry, mashed potatoes, quinoa, pickled red onion, coriander

Premium Australian Beef Tenderloin 980
เนื้อเทเนเดอร์ลอยน์พรีเมียม
Sautéed baby vegetables, potatoes wedges & truffle sauce

Andaman Pearls ไข่มุกอันดามัน  1,800
Sear Andaman lobster in coconut oil, green asparagus, cauliflower, and curry bisque



Pan Seared Snow Fish
ปลาหิมะซอสวาอุเต



Premium Australian Beef Tenderloin
เนื้อเทเนเดอร์ลอยน์พรีเมียม

Pan Seared Salmon
แซลมอนซอสครีมผักชีลาว

 Chef recommendation  Inspired by her  Vegetarian  Spicy  Nut

All prices are subject to 7% government tax and 10% service charge

Feel free to inform us, if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.



Aus. Wagyu Beef Tenderloin
เนื้อเทนเดอร์ลอยน์ วากิวออสเตรเลีย 200 กรัม



Grill Choice เมนูย่าง

Aus. Wagyu Beef Tenderloin 200g 	1,950
เนื้อเทนเดอร์ลอยน์ วากิวออสเตรเลีย 200 กรัม	
Aus. Wagyu Beef Strip loin 250g	1,850
เนื้อสตริปลอยน์ วากิวออสเตรเลีย 250 กรัม	
Aus. Lamb Rack 300g	1,650
ซี่โครงแกะออสเตรเลีย 300 กรัม	
Iberico Pork Chop 250g	1,200
พอร์คชอปหมูดำไอบีริก 250 กรัม	



Aus. Lamb Rack
ซี่โครงแกะออสเตรเลีย 300 กรัม

SIDE DISHES เครื่องเคียง Selection of side dishes 2 items

- French fries เฟรนช์ฟรายส์
- Wedge fries มันฝรั่งทอด
- Homemade mashed potatoes มันบดสไตล์โฮมเมด
- Sautéed mushroom เห็ดผัด
- Creamy spinach พักโขมชีส
- Tomato salad สลัดมะเขือเทศ
- Green salad สลัดผัก
- Sautéed vegetables ผักผัด

HOMEMADE SAUCE ซอสสไตล์โฮมเมด Selection of sauce 2 items

- Red wine sauce ซอสไวน์แดง
- Mint sauce ซอสมินต์
- Peppercorn sauce ซอสพริกไทยอ่อน
- Béarnaise sauce ซอสแบร์เนส์
- Café de Paris butter ซอสคาเฟ่ เดอ ปารีส
- Rosemary sauce ซอสโรสแมรี่
- Spicy Thai herbs sauce ซอสแจ่ว

Vegetarian เมนูมังสวิรัต

Por Pia Thod ปอเปี๊ยะทอด
Deep-fried vegetables spring roll
with chili deep

Vegetarian Som Tum ส้มตำมังสวิรัต
Spicy green apple, Swiss corn, chili,
tomato salad


Lab Omnimeat ลาบโปรตีนจากพืช
Plant-based minced meat with red shallot,
ground roasted rice, chili with Thai herb


Gaeng Kiew Wan Phak แกงเขียวหวานผัก
Traditional green curry, eggplant, tofu,
basil, vegetables

Pad Kapraow Omnimeat Hed
พัดกะเพราเห็ดโปรตีนจากพืช
Variety of wok-fried mushrooms, hot basil,
Omnimeat chili

Pad Phak พัดผัก
Stir-fried green asparagus, shitake mushroom
and vegetarian oyster sauce

Plant Based Nuggets นักร้องจากพืช
Deep-fried plant based nuggets
with homemade BBQ sauce & french fries

Spicy Vegetarian Spaghetti สปาเกตตี้มังสวิรัต  480
Vegan sausage, seasonal vegetables
and Thai herbs

Vegan Beyond Burger เบอร์เกอร์สูตรมังสวิรัต  590
Our meat-but-no-meat green organic burger
comes with avocado, Romaine lettuce
and homemade mustard sauce

Keto เมนูคีโต

320 **Grilled Marinated Shrimp Salad** 350
สลัดกุ้งหมักย่าง
Grilled marinated shrimp, green salad,
avocado, baby spinach, cherry tomato,
boiled egg & lime dressing

390 **Baked Organic Chicken Salad**  450
สลัดไก่อบออร์แกนิก
Baked marinated organic chicken, broccoli,
boiled egg, cherry tomato, green salad,
crispy bacon keto, seafood salad cream


350 **Organic Pork Chop & Cabbage Omelet** 560
พอร์คชอปออร์แกนิกและไข่เจียวกะหล่ำปลี 
Grilled marinated organic pork chop
& cabbage omelet, broccoli

Salmon Steak สเต็กแซลมอน 760
Grilled marinated salmon with herb cauliflower
omelet, avocado & grilled asparagus




Wild Berry Cheesecake
ไวลด์เบอร์รี่ชีสเค้ก



Vanilla Panna Cotta 
พานาคอตตาวานิลลา

Dessert ของหวาน

Coconut Cream Brûlée	แครมบริวล์เลม:พราวด์ with red berry sorbet	185
Vanilla Panna Cotta	 พานาคอตตาวานิลลา with berry sauce	180
Wild Berry Cheesecake	ไวลด์เบอร์รี่ชีสเค้ก with mango sorbet	180
Sweet Mango Sticky Rice	ข้าวเหนียวมะม่วง with Hua Hin coconut ice cream	200
Chao – Guay	เจาทวีย black coconut jelly, water chestnuts, sweet corn	180
Ice Cream	ไอศกรีม (per scoop)	220
Vanilla ice cream	Belgian chocolate ice cream	
Strawberry ice cream	Rum raisin ice cream	
Matcha green ice cream	Mango sorbet	
Raspberry sorbet		

VILLAZZO RESTAURANT

63/39 Petchkasem Road, Hua Hin, Prachuap Khiri Khan 77110 - Thailand
T. +66 (0)32 616 039

www.vvillashuahin.com